



MENÚS PARA GRUPOS "EIDADES DEL HOMBRE" EN MEDINA DEL CAMPO.

MENÚS ESPECIALES "GASTRONOMÍA DE LA TIERRA" .22€/PERSONA.IVA INCLUIDO

- **MENÚ 1:**

Revuelto de boletus con tiras de lomo.

Crema de cebolla.

Lechazo confitado con productos de la huerta.

- **MENÚ 2:**

Selección de escabeches, monte y pluma.

Crema de cebolla.

Solomillo de cerdo hojaldrado sobre crema de oliva y guarnición.

- **MENÚ 3:**

Selección de pasteles.

Gazpacho de temporada.

San Jacobo en salsa española y champiñones.

- **MENÚ 4:**

Salteado de setas de siete variedades con láminas de jamón.

Volovanes de gulas gratinadas y salsa roja.

Cochinillo y lechazo en escabeche con verduras.



- **MENÚ 5:**

Salpicón de marisco.

Pastel de cabracho sobre crema de marisco.

Bacalao en salsa verde.

- **MENÚ 6:**

Sopa de marisco.

Espárragos gratinados.

Lasaña de lechazo a la jardinera.

- **MENÚ 7:**

Crema de cebollitas y queso curado.

Pasteles de setas y crema de champiñones.

Cochinillo confitado sobre patata panadera al eneldo.

- **MENÚ 8:**

Langostinos al verdejo.

Lomos de lubina rellenos de gambas al ajillo.

Milhojas de tostón y lechazo con verduras gratinadas.



MENÚS PARA GRUPOS "EDADES DEL HOMBRE" EN MEDINA DE RIOSECO.

MENÚS ESPECIALES "PRODUCTOS DE LA TIERRA". 22€/PERSONA.IVA INCLUIDO

- **MENÚ 1:**

Ensalada mixta.

Lechazo asado.

Postre de la casa: Flan (normal o de café) o Mousse (de limón o frambuesa).

- **MENÚ 2:**

Ensalada mixta.

Carrillera ibérica.

Postre de la casa: Flan (normal o de café) o Mousse (de limón o frambuesa).

En los menús anteriores, los clientes que no gusten de las carnes, pueden sustituirlas por los siguientes platos elaborados con pescados:

- Merluza a la cazuela
- Bacalao al ajo arriero.



- **Lunch de bienvenida:**

Se ofrece opcionalmente esta posibilidad, consistente en una variedad de entrantes: chorizo a la parrilla, salchichón y queso puro de oveja.

EN TODOS LOS MENUS ENTRA PAN, VINO DE LA CASA, AGUA, POSTRE Y CAFÉ.

- ❖ **Lunch de bienvenida: precio 3€/persona.**
- ❖ **Los grupos con personas con algún tipo de alergia, enfermedad o tratamiento que condicione el menú deberán comunicarlo previamente.**